SAMSUNG

Mode d’emploi et guide de cuisson

FOUR À CUISSON RAPIDE

CQ1570U

Manuel d’utilisation

Table des matières

Utilisation de ce manuel 2
Consignes importantes de sécurité 2
Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 2
Installation et raccordement 6
Réglage de l'horloge 7
Fonctions du four 8
Accessoires 9
Bandeau de commandes 10
Types de cuisson 11
Utilisation du mode Four 12
Réglage du mode Four 12
Réglage Chaleur tournante 14
Réglage chaleur tournante + résistance supérieure 15
Réglage Chaleur conventionnelle 16
Réglage Gril 17
Réglage chaleur tournante + résistance inférieure 18
Réglage du temps de cuisson 19
Réglage de l'heure de fin de cuisson 20
Fonction de programmation du temps de cuisson 21
Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] 22
Réglage du mode Menu Speed [Rapide] 22
Guide des réglages automatiques du menu Speed [Rapide] 23
Utilisation du mode Décongélation 25
Réglage du mode Décongélation 25
Guide des réglages automatiques du menu Décongélation 26
Fonctionnement des fours à micro-ondes 27
Utilisation du mode Micro-ondes 28
Réglage du mode Micro-ondes 28
Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes 29
Guide des plats et ustensiles pour micro-ondes 30
Guide de cuisson aux micro-ondes 32
Désactivation du bip 38
Verrouillage enfant 39
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur 40
Nettoyage du four à micro-ondes 41
Entreposage et réparation du four à micro-ondes 41
Dépannage 42
Code d'erreur 43
Caractéristiques techniques 44
Remarque 45

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir acheté un four à cuisson rapide SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide.

Avant d'utiliser votre four, veuillez lire toutes les informations contenues dans ce manuel et le conserver pour référence ultérieure.

Pour vous faciliter la tâche, vous trouverez sous le rabat de la couverture un guide d'utilisation rapide et pratique, qui reprend les principales fonctions du four.

Consignes importantes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

(a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.

(b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.

(c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :

(1) la porte, les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité,

(2) les charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées, ni desserrées),

(3) le câble d'alimentation.

(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

Consignes importantes de sécurité (suite)

FR

A lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ou d'ustensiles métalliques lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes :
   - Plats métalliques
   - Vaisselle avec garniture en or ou en argent
   - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

   Raison Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.

2. **NE CHAUFFEZ PAS** :
   - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
   - Les aliments étanches à l'air, par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.

   Raison Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.

   Conseil Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.

3. **N'UTILISEZ PAS** la fonction micro-ondes lorsque le four est vide.

   Raison Les parois du four pourraient être endommagées.

   Conseil Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.

4. **NE RECOUVREZ PAS** la grille de ventilation avec du papier ou des torchons.

   Raison Les torchons ou le papier pourrait prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.

5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

   Raison D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part, le plat risque d'être brûlant par l'effet des aliments. Ceux-ci sont dès lors chauds.

6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.

   Raison Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler, même lorsque la cuisson est terminée. Evitez de toucher les points chauds. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.

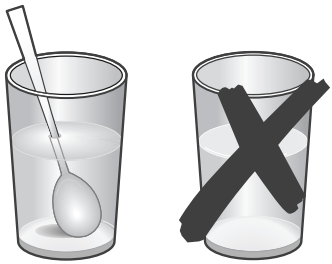
7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
   - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
   - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
   - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
   - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.

Consignes importantes de sécurité (suite)

FR

8. Soyez vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés en utilisant la fonction micro-ondes.

- Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.



- Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
- Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage.
- En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
  * Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
  * Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
- NE REMPLISSEZ **JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
- Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Lorsque des boissons sont réchauffées au micro-ondes, il peut arriver qu'elles se mettent à bouillir une fois le récipient sorti du four. Manipulez donc le récipient avec précaution.

9. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.

- N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau et tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four si la prise ou le câble est endommagé.

10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).

Raison L'air chaud ou la vapeur pourrait vous brûler.

11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre.

- Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

Raison Les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliment collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement en céramique et diminuer l'efficacité du four.

12. Vous pourrez entendre un « clic » lorsque le four fonctionne, tout particulièrement en mode décongélation.

Raison Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée par le four. Cette situation est normale.

Consignes importantes de sécurité (suite)

13. Si le mode micro-ondes fonctionne sans aliment ou liquide à l'intérieur du four, celui-ci s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Patientez plus d'une demi-heure avant de réutiliser le four normalement.

- Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner au terme de la cuisson.

Raison Cet appareil a été conçu pour ventiler pendant 5 minutes après la fin de la cuisson, afin de refroidir ses composants électroniques internes. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

IMPORTANT

Ne laissez **JAMAIS** un jeune enfant ou une personne handicapée utiliser ou jouer avec le four. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsqu'il est en marche. Ne rangez ni ne cachez les objets convoités par les enfants juste au-dessus du four.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Faites-les réparer/remplacer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

AVERTISSEMENT

Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un cache de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

AVERTISSEMENT

Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que s'il a reçu des instructions précises lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'il comprend les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT

Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'inflammation.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le four est débranché avant de remplacer la lampe, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

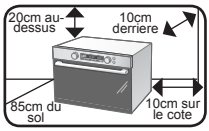
Merci de recycler ou de jeter le matériau d'emballage de ce produit en respectant l'environnement.

Veuillez contacter les autorités locales quant à l'élimination de ce produit sans risque pour l'environnement.

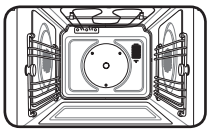
Installation du four a micro-ondes

FR

Ce four a micro-ondes peut s'installer pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou etagere, chariot roulant, table)



Prevoyez un degagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le a 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.



Retirez tout element d'emballage de l'interieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Verifiez que le plateau tourne librement.

Installez le four a micro-ondes de facon a pouvoir acceder a la fiche d'alimentation.

Remarque

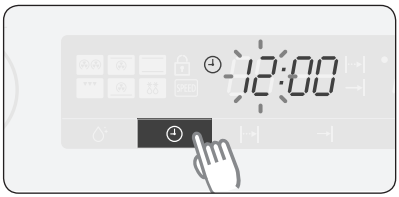
- N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arreter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le reutiliser.
- Pour votre securite, cet appareil doit etre branche sur une prise murale a 3 broches delivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommage, il devra etre remplace par le fabricant, son reparateur agree ou par toute personne qualifiee afin d'eviter tout danger.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple a cote d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit etre respectee et tout cordon prolongateur doit etre conforme aux specifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la premiere fois, nettoyez les surfaces interieures et les joints d'etancheite a l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

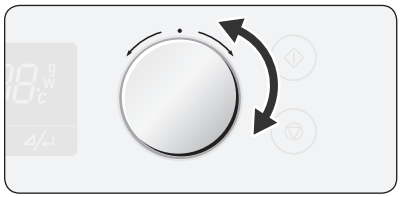
FR

Lorsque le four est branché pour la première fois, l'ECRAN s'allume. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent à l'ECRAN.

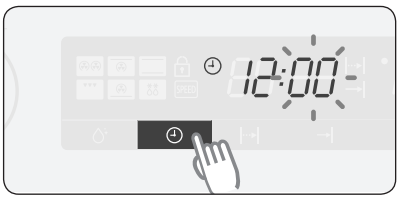
Réglage de l'horloge



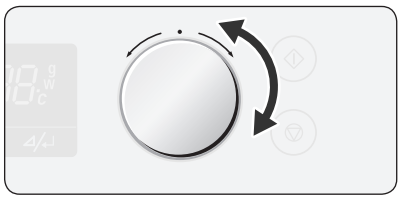
1 Appuyez sur **CLOCK (Horloge)**. Le « 12 » commence à clignoter.



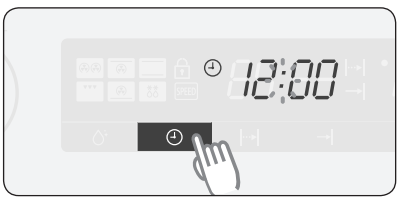
2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.



3 Appuyez de nouveau sur **CLOCK (Horloge)**. Le « 00 » commence à clignoter.



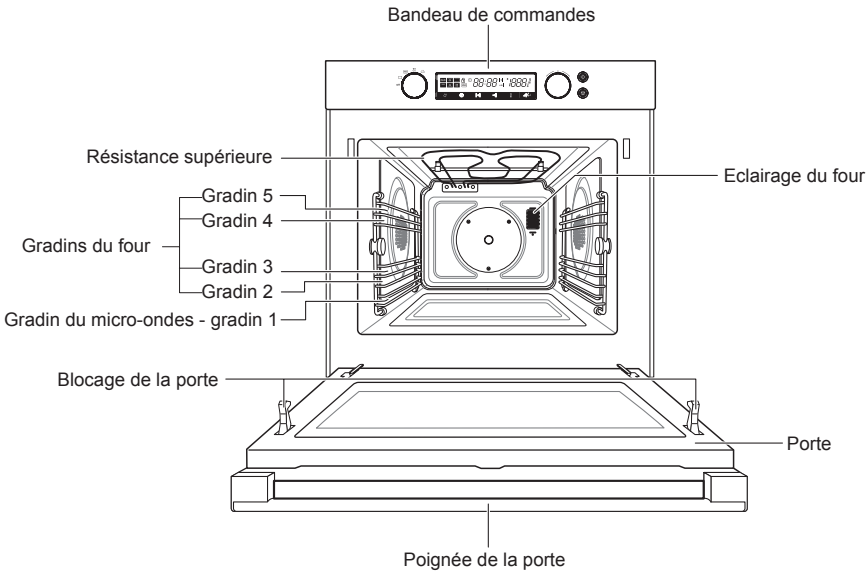
4 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



5 Appuyez de nouveau sur **CLOCK (Horloge)**. L'horloge se règle en 5 secondes.

Fonctions du four

FR



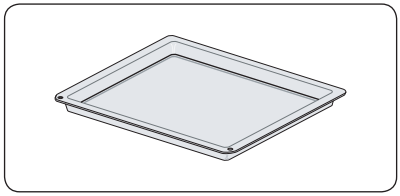
Remarque

- Les gradins sont numérotés de bas en haut.
- Les gradins 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Le gradin 1 est principalement utilisé pour la fonction micro-ondes.
- Veuillez consulter les Guides de cuisson proposés dans ce manuel pour déterminer le gradin adéquat selon les plats cuisinés.

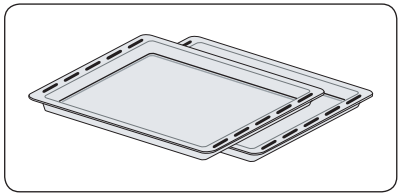
Accessoires

FR

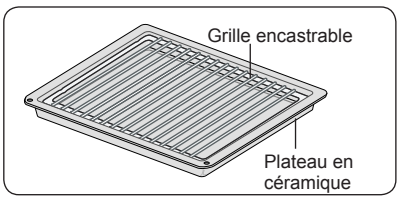
Votre four à cuisson rapide Samsung est livré avec les accessoires suivants :



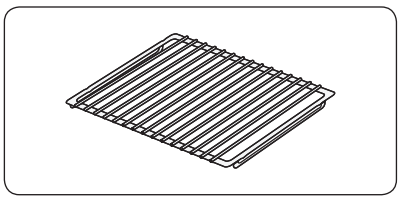
1 Plateau en céramique
(utile pour le mode micro-ondes)



2 Deux lèchefrites
(NE PAS les utiliser en mode micro-ondes)



3 Grille encastrable pour le plateau en céramique
(utile pour le menu Speed [Rapide] et le mode Gril)



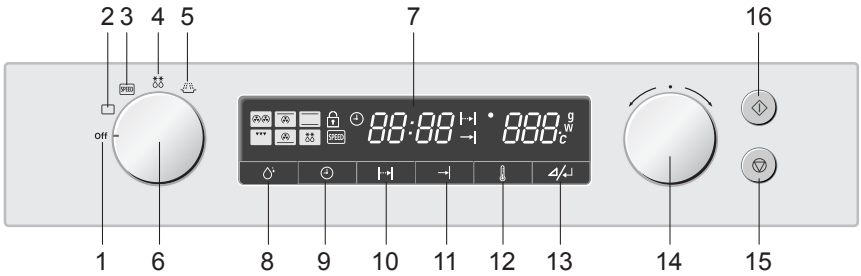
4 Grille métallique
(NE PAS l'utiliser en mode micro-ondes)

Remarque

Veuillez consulter les Guides de cuisson proposés dans ce manuel pour déterminer l'accessoire adéquat selon les plats cuisinés.

Bandeau de commande

FR



1. MODE OFF
2. MODE FOUR
3. MODE MENU SPEED [RAPIDE]
4. MODE DECONGELATION
5. MODE MICRO-ONDES
6. SELECTEUR DE MODE
7. CADRAN D'AFFICHAGE
8. FONCTION NETTOYAGE VAPEUR
9. HORLOGE
10. TEMPS DE CUISSON
11. HEURE DE FIN DE CUISSON
12. TEMPERATURE
13. Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE
14. SELECTEUR MULTI-FONCTION
15. ARRET/ ANNULER
16. DEPART

Utilisation des commandes rotatives

Remarque

Le **SELECTEUR DE MODE** (6) et le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** (14) sont des boutons-poussoirs rotatifs. Que les boutons soient enfoncés ou non, il suffit de les tourner pour effectuer le réglage souhaité.

Types de cuisson

FR

Le tableau ci-dessous résume les différents modes et réglages de la cuisson dont dispose votre four. Retrouvez nos Guides de cuisson dans les pages suivantes, pour déterminer le mode et le réglage adaptés pour toutes vos recettes.

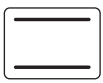
MODE FOUR

Réglage Chaleur tournante

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés gauche et droit du four. Ce mode permet une cuisson uniforme, idéale notamment pour les gâteaux et les gratins.

Réglage Chaleur tournante + résistance supérieure

Combinaison d'air chaud pulsé et d'un chauffage par la résistance supérieure, idéal pour faire griller et gratiner. Conseillé tout particulièrement pour les viandes.



Réglage Chaleur conventionnelle

La chaleur provient des résistances supérieure et inférieure du four. Ce mode est recommandé pour la cuisson des gâteaux, des gratins et des rôtis.

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.

Réglage Chaleur tournante + résistance inférieure

Ce réglage associe l'air chaud et la résistance inférieure pour que les aliments puissent gratiner et dorer.

MODE MENU SPEED [RAPIDE]

Faites votre choix parmi les douze réglages préprogrammés du menu rapide, pour faire cuire ou rôtir vos plats préférés. Le temps de cuisson et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la cuisson. Les différents modes de cuisson se déclenchent alors automatiquement.

MODE DECONGELATION

Faites votre choix parmi les cinq réglages préprogrammés de décongélation rapide pour décongeler les aliments.

Le temps de décongélation et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la décongélation.

MODE MICRO-ONDES

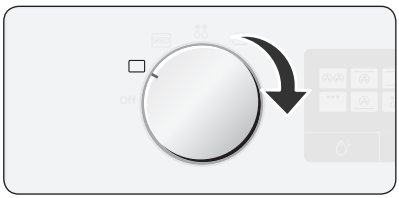
Les micro-ondes sont utilisées pour cuisiner et décongeler des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace, sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le gradin de puissance et le temps de cuisson sont définis manuellement, en fonction des plats cuisinés.

Utilisation du mode Four

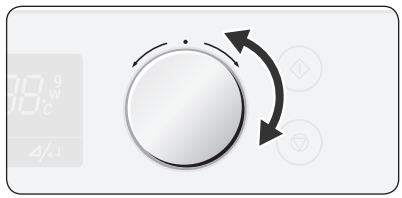
FR

Ce mode propose cinq réglages différents. Consultez les Guides de cuisson (page 14 à 18) pour déterminer le réglage adapté.

Réglage du mode Four



1 Tournez le bouton **SELECTEUR DE MODE** pour le placer en mode Four.

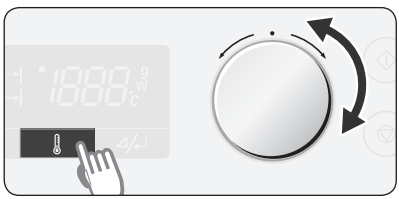


2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le mode Four souhaité. Le mode Four et la température conseillée s'affichent.

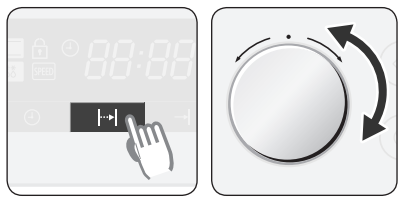
	Double Chaleur tournante	180°C
	Chaleur tournante + résistance supérieure	180°C
	Chaleur conventionnelle	200°C
	Gril	220°C
	Chaleur tournante + résistance inférieure	180°C

Remarque

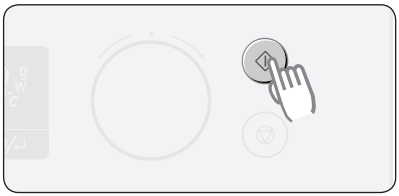
La chaleur tournante et la résistance du grill s'allument et s'éteignent constamment pour réguler la température.



3 Pour modifier la température, appuyez sur le bouton **TEMPERATURE** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour atteindre la température souhaitée.



4 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.



5 Appuyez sur **DEPART**.
▶ L'indicateur de **TEMPERATURE** s'allume, puis clignote lorsque la température est atteinte.

Remarque

1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage grâce aux boutons **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPERATURE**.

2) Dans les réglages du mode Four, la chaleur tournante et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour réguler la température.

3) Pendant la cuisson, vous pouvez afficher la température interne en appuyant simultanément sur les boutons **TEMPERATURE** et **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE**.

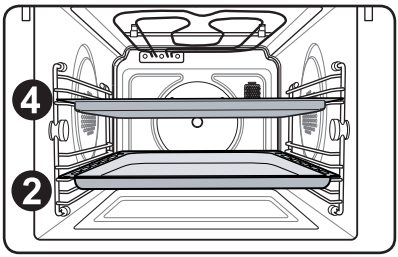
Important

Lorsque vous utilisez le mode Four, assurez-vous que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

FR

Réglage Double chaleur tournante ( )

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés gauche et droit du four. Ce mode permet une cuisson uniforme, idéale notamment pour les gâteaux et les gratins.



Lorsque vous cuisinez sur deux plateaux de cuisson en même temps, placez-les au gradin 2 et au gradin 4.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode double chaleur tournante.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Gâteau aux noisettes (moule carré)	2	160 - 170	Grille métallique	1:00 - 1:10
Cake au citron (moule en couronne ou hémisphérique)	2	150 - 160	Grille métallique	0:50 - 1:00
Biscuit de Savoie	3	150 - 160	Grille métallique	0:35 - 0:45
Clafoutis aux fruits	3	150 - 170	Grille métallique	0:25 - 0:35
Gâteau aux fruits et au streusel (pâte levée)	3	150 - 170	Lèchefrite	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Petits pains	2	180 - 190	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Cookies	3 / 4	160 - 180	Deux lèchefrites	0:10 - 0:20

Remarque

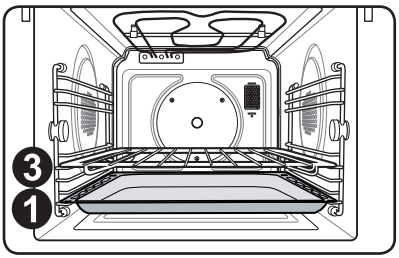
Il est conseillé de préchauffer le four.

Utilisation du mode Four (suite)

FR

Réglage Chaleur tournante + résistance supérieure ( )

Combinaison d'air chaud pulsé et d'un chauffage par le haut, idéal pour faire griller et gratiner. Ce mode est tout particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes.



Lorsque vous cuisinez des viandes, placez la grille métallique au gradin 3 et un lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur tournante + résistance supérieure. Placez la viande sur la grille métallique, suivez les conseils indiqués dans le tableau pour savoir sur quel gradin la positionner et utilisez un lèchefrite au gradin 1.

Type d'aliment	Gradin grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Rôti de bœuf/ 1 kg, cuisson à point	3 / 1	170 - 190	Grille métallique / Lèchefrite	1:00 - 1:30
Epaule de porc, 1 kg	3 / 1	180 - 200	Grille métallique / Lèchefrite	1:30 - 2:00
Rôti d'agneau/ agneau au gigot 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Grille métallique / Lèchefrite	0:50 - 1:20
Volailles, poulet entier 1 kg	3 / 1	170 - 190	Grille métallique / Lèchefrite	0:50 - 1:10
Poissons, truites entières 2 morceaux/ 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Grille métallique / Lèchefrite	0:30 - 0:40
Magret de canard / 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Grille métallique / Lèchefrite	0:25 - 0:35

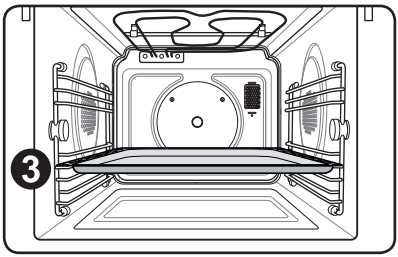
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

FR

Réglage Chaleur conventionnelle ( )

La chaleur provient des résistances supérieure et inférieure du four. Ce mode est recommandé pour la cuisson des gâteaux, des gratins et des rôtis.



Le lèchefrite ou la grille métallique est généralement placé(e) au gradin 3.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur conventionnelle.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Lasagnes	3	200 - 220	Grille métallique	0:25 - 0:35
Gratin de légumes	3	180 - 200	Grille métallique	0:20 - 0:30
Gratin de pommes de terre	3	180 - 200	Grille métallique	0:25 - 0:35
Pizza surgelée, baguettes	3	160 - 180	lèchefrite	0:10 - 0:15
Frites	3	200 - 220	lèchefrite	0:15 - 0:20
Gâteau marbré	3	180 - 200	Grille métallique	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Grille métallique	0:10 - 0:15
Cookies	4	180 - 200	lèchefrite	0:08 - 0:15

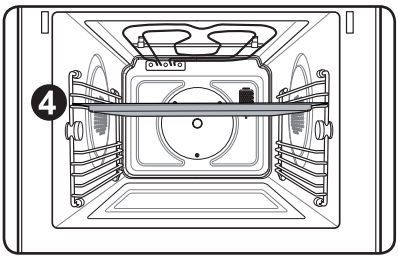
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Utilisation du mode Four (suite)

Réglage Gril (▾▾▾)

Les aliments sont chauffés par le gril situé en haut du four.



Pour faire griller les aliments, le plateau en céramique avec la grille encastrable est généralement placé au gradin 4.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réglez la température du grill sur 220 °C et préchauffez pendant 3 minutes.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Temps (min.) 1ère face	Temps (min.) 2ème face	Accessoire
Brochettes de viande	4	8 - 10	6 - 8	Grille encastrable avec plateau céramique
Echines de porc	4	7 - 9	5 - 7	Grille encastrable avec-plateau céramique
Saucisses	4	4 - 6	3 - 5	Lèchefrite
Morceaux de poulet	4	10 - 15	8 - 10	Grille encastrable avec-plateau céramique
Darnes de saumon	4	8 - 12	6 - 10	Grille encastrable avec-plateau céramique
Légumes émincés	5	5 - 7	3 - 5	Lèchefrite
Toasts	5	2 - 3	1 - 2	Grille métallique
Tartines de fromage	5	4 - 5	-	Grille métallique

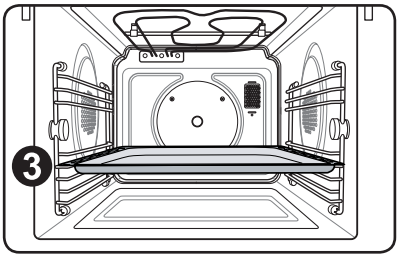
Remarque

La température conseillée pour faire griller des aliments est de 220 °C.
Il est conseillé de faire préchauffer le four pendant trois minutes.

Utilisation du mode Four (suite)

Réglage Chaleur tournante + résistance inférieure ( )

Les aliments sont chauffés par une combinaison d'air chaud pulsé et de chaleur provenant de la résistance inférieure. Ce mode est utile pour gratiner et griller.



La grille métallique ou le lèchefrite est souvent utilisé au gradin 3.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur tournante + résistance inférieure.

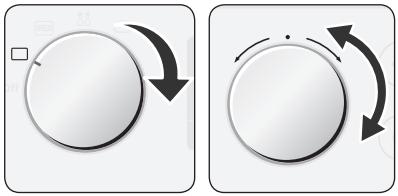
Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Pizza fraîche	3	180 - 200	Lèchefrite	15 - 25
Quiche/ gâteau précuit(e) et froid(e)	2	180 - 200	Grille métallique	10 - 15
Pizza autolevante surgelée	2	180 - 200	Lèchefrite	15 - 20
Pizza surgelée	3	200 - 220	Grille métallique	10 - 15
Pizza réfrigérée	3	180 - 220	Lèchefrite	08 - 15
Pâte à choux surgelée et fourrée aux fruits	2	180 - 200	Lèchefrite	10 - 15

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

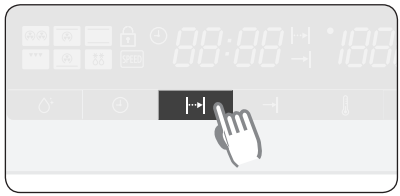
Réglage du temps de cuisson

FR

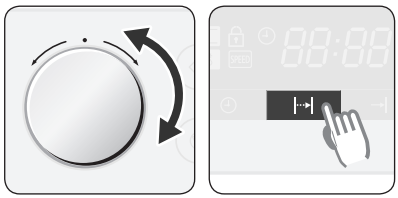


1 Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées (voir également la section Modification de la fonction du four et de la température).

Remarque : si vous n'effectuez aucune entrée sur le panneau de contrôle pendant 5 secondes, le bouton Départ clignote.



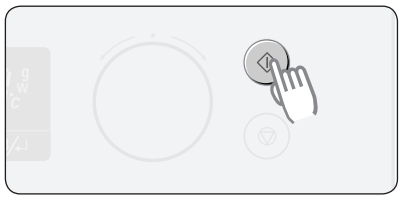
2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



3 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.

1) Après 5 secondes, le réglage du temps de cuisson s'arrête automatiquement et **DEPART** clignote.

2) Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.



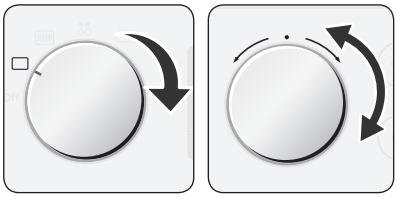
4 Appuyez sur le bouton **DEPART** : le four démarre rapidement.

5 Lorsque le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de lui-même.

Remarque : fonction Plus/ Moins. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson prédéfini avec le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour obtenir une cuisson optimale.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

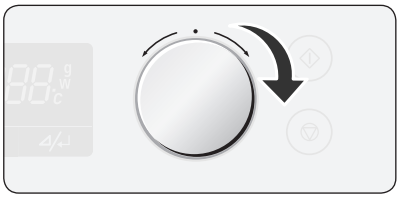
FR



1 Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées.

2 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**. L'heure actuelle s'affiche en clignotant à l'ECRAN.

Exemple Il est actuellement 13 h 00. L'heure actuelle « 13:00 » clignote.

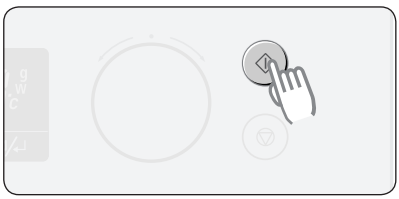


3 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les heures et minutes souhaitées (« 14:00 »).

Exemple L'heure de fin souhaitée est 14 h 00.

4 Appuyez à nouveau sur le bouton **HEURE DE FIN**.

Exemple L'heure actuelle est 13 h 00. L'heure de fin souhaitée est 14 h 00. Le temps de cuisson « 1:00 » s'affiche.



5 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour commencer la cuisson. Le four démarre rapidement.

Remarque :

1) Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran. Lorsque le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de lui-même.

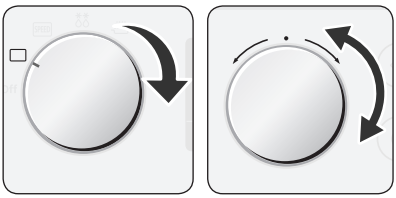
2) Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson prédéfini avec le **PUT IT ON THE SAME LINE MULTI-FONCTION** pour obtenir une cuisson optimale.

3) Pendant la cuisson, vous pouvez afficher la température interne en appuyant simultanément sur les boutons **TEMPERATURE** et **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE**.

Fonction de programmation du temps de cuisson

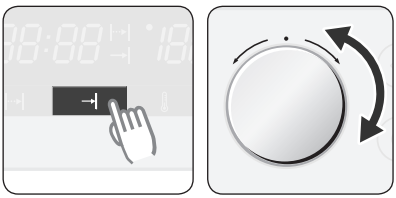
FR

Exemple : Heure actuelle : 12:00
Temps de cuisson : 2 h 00 “ Si vous souhaitez que la cuisson se termine à 18 h 00: ”

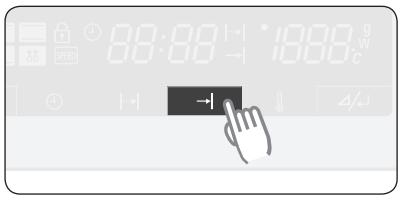


1 Sélectionnez le mode Four et la fonction souhaitée.

2 Sélectionnez Temps de cuisson et entrez le temps de cuisson souhaité (2:00)



3 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**.
► « 14:00 », heure à laquelle la cuisson devrait s’arrêter, s’affiche.
► Entrez l’Heure de fin souhaitée (« 18:00 »).



4 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**.
► Le four démarre automatiquement à l’heure programmée, soit 16 h 00.
► Le temps de cuisson s’affiche au début de la cuisson.

Remarque :

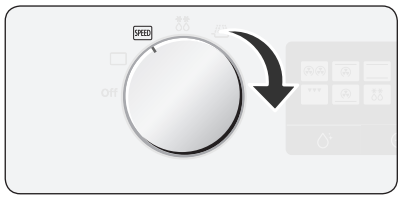
- L’Heure de fin s’affiche lorsque la programmation est terminée.
- Le temps de cuisson et l’Heure de fin peuvent être modifiés tant que le programme de cuisson n’a pas démarré.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide]

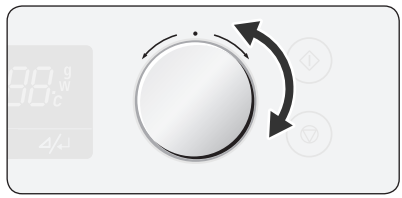
FR

Le mode Menu Speed [Rapide] vous permet de choisir parmi les douze plats préprogrammés pour faire cuire ou rôtir vos plats préférés. Le temps de cuisson et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze plats et de définir le poids pour lancer la cuisson.

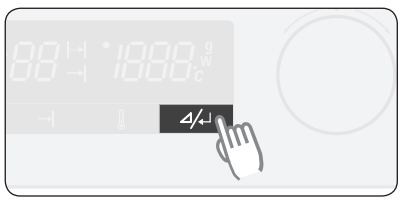
Réglage du mode Menu Speed [Rapide]



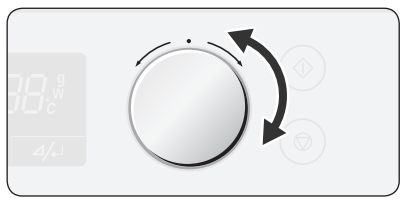
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position Menu Speed [Rapide].



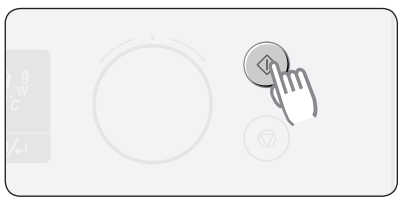
2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le réglage souhaité du Menu Speed [Rapide].
Consultez le tableau pages 23 et 24 pour obtenir la description des 12 plats du Menu Speed [Rapide].



3 Appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** pour modifier le poids.



4 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur **START (Départ)**.

Remarque

- Certains menus Speed [Rapide] sont sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient retournés. Le four émet alors un signal sonore pour vous inviter à le faire.
- La température du four, définie pendant le fonctionnement du menu Speed [Rapide], s'affiche.
- Les températures et les temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés pendant la cuisson.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] (suite)

FR

Guide des plats automatiques du menu Speed [Rapide]

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques des fonctions Cuisson rapide, Cuisson broche et Cuisson traditionnelle.

Il contient les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Ces programmes automatiques utilisent les différents modes de cuisson offerts.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Accessoire	Position sur le gradin	Conseils
1	Pizza surgelée	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Mettez la pizza surgelée au milieu de la grille encastrable du plateau en céramique.
2	Frites surgelées pour cuisson au four	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Lèchefrite	3	Répartissez les frites surgelées sur le lèchefrite.
3	Croquettes surgelées	0.4 - 0.5 0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.7 - 0.8	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Répartissez de manière régulière les croquettes de pomme de terre surgelées sur la surface de la grille encastrable, sur le plateau céramique.
4	Lasagnes surgelées	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Plateau céramique	3	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 3 à 4 minutes.
5	Gratin de poisson surgelé	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Plateau céramique	3	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en pyrex ou en céramique adapté. Laissez reposer 3- 4 minutes après la cuisson.
6	Morceaux de poulet	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet surgelé avec de l'huile et assaisonnez. Placez-les ensuite sur le combiné grille encastrable/plateau céramique, peau vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.
7	Poulet entier	0.8 - 0.9 1.0 - 1.1 1.2 - 1.3 1.4 - 1.5	Grille encastrable avec plateau céramique	3	Badigeonnez le poulet surgelé d'huile, puis assaisonnez. Placez-le ensuite sur le combiné grille encastrable/plateau céramique, blancs vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
8	Steaks de bœuf	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Placez les steaks côte à côte sur le combiné grille encastrable/plateau céramique.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] (suite)

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Position sur le gradin	Conseils
9	Rôti de bœuf	0.7 - 0.8 0.9 - 1.0 1.1 - 1.2 1.3 -1.5	Grille encastrable avec plateau céramique	3	Faites mariner le rôti, puis placez-le sur le combiné grille encastrable/plateau céramique, côté gras vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Au terme de la cuisson, emballez la viande dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
10	Pommes de terre au four	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Lavez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez les pommes de terre (200-250 g pièce) côte à côte sur la grille encastrable du plateau en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 à 5 minutes.
11	Gâteau	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Plateau céramique	3	Placez la pâte dans un plat rond en pyrex, de taille appropriée. Ce programme est utile pour les gâteaux de type gâteau marbré, gâteau au citron et gâteau aux noix.
12	Muffins	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Grille métallique	3	Placez la pâte à muffin dans un plat à muffin en métal, pouvant contenir 12 muffins. Placez le plat dans le four. La plage 0.5 - 0.6 kg est conseillée pour des muffins individuels de 45 g. Choisissez plutôt la plage 0.7- 0.8 kg pour des muffins moyens d'environ 65 g.

Important

La plupart des réglages du mode Menu Speed [Rapide] utilisent les micro-ondes pour cuire les aliments. Les directives concernant les plats et autres consignes de sécurité à propos des micro-ondes doivent donc être strictement respectées lorsque vous utilisez ce mode.

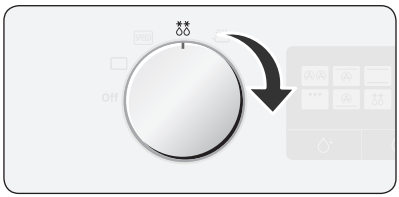
Utilisation du mode Décongélation rapide

FR

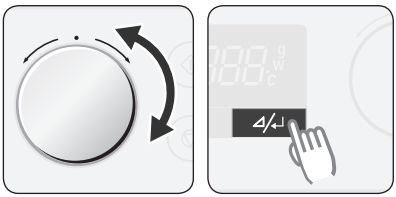
Réglage du mode Décongélation

Faites votre choix parmi les cinq programmes de décongélation automatique. Ces programmes permettent de décongeler des aliments à l'aide des micro-ondes. Le temps de décongélation et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la décongélation.

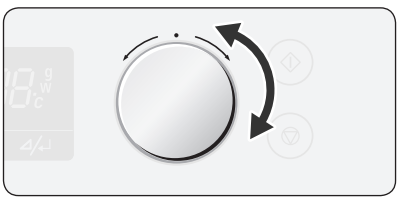
Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique. La position est le gradin 1. Fermez la porte.



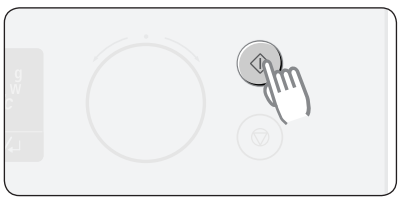
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** sur le symbole **Décongélation** (❄❄).



2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir l'aliment à décongeler souhaité.
Appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** pour définir l'aliment à décongeler souhaité (consultez le tableau page 26 pour obtenir la description des 5 programme de décongélation).



3 Indiquez le poids des aliments à l'aide du **SELECTEUR MULTI-FONCTION**.



4 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un bip par minute pendant 3 minutes.

Résultat

- La décongélation commence.
- Le four émet un bip à mi-décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.

Important

- Utilisez uniquement des récipients allant au four à micro-ondes.
- Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/ Réchauffage du micro-ondes à un gradin de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, consultez la section intitulée « Cuisson/ Réchauffage », page 35.

Utilisation du mode Décongélation (suite)

FR

Guide des programmes de décongélation automatique du menu Décongélation

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Acces-soire	Position sur le gradin	Temps de repos (h)	Instructions
1	Viande	0.2 - 2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:30	Protégez les bords avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).
2	Volaille	0.2 - 2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:30	Protégez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet (entier ou en morceaux).
3	Poisson	0.2 -.2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:00	Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets.
4	Pain/ Gateaux	0.1 - 1.0	Plateau céramique	1	0:10 – 0:30	Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Mettez le gateau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner puis s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat.
5	Fruits	0.1 - 1.0	Plateau céramique	1	0:05 – 0:15	Répartissez les fruits de manière régulière sur le plateau céramique. Ce programme peut être utilisé pour les framboises, les baies diverses et les fruits tropicaux.

Important

Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.
Les directives concernant les plats et autres consignes de sécurité à propos des micro-ondes doivent donc être strictement respectées lorsque vous utilisez ce mode.

Fonctionnement des fours à micro-ondes

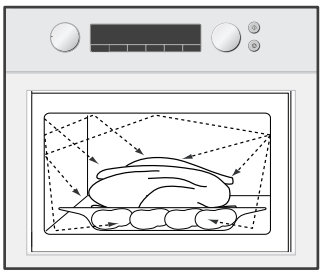
FR

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie diffusée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans altérer leur couleur ni leur forme.

Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour :

- ***Décongeler des aliments***
- ***Cuire des aliments***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément grâce au système de distribution par répartiteur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2.5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
    - Quantité et densité
    - Teneur en eau
    - Température initiale (aliments réfrigérés ou non)

Important

Parce que le centre des aliments est cuit par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :

- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

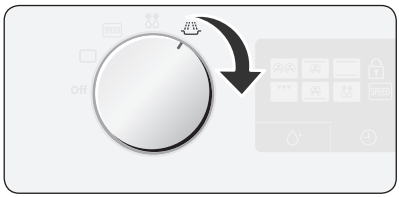
Utilisation du mode Micro-ondes

FR

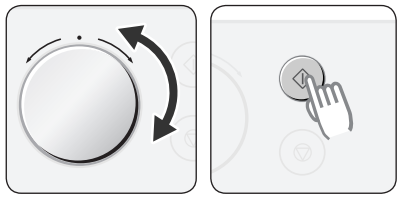
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, celles-ci pénètrent dans les aliments et sont attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre contenus dans ces aliments. Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement.

Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

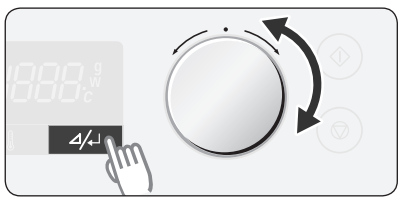
Réglage du mode Micro-ondes



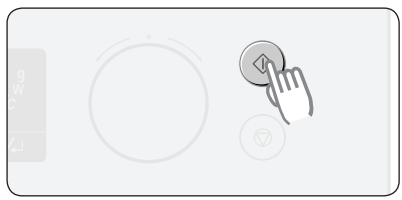
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position Micro-ondes. Le temps de cuisson et le gradin de puissance s'affichent à l'ECRAN.



2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.
Si vous ne souhaitez pas modifier le gradin de puissance, appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.



3 Pour modifier le gradin de puissance, appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour atteindre le gradin souhaité. Consultez les Guides de cuisson (page 32 à 37) pour obtenir des conseils quant aux temps de cuisson et aux gradinx de puissance appropriés.



4 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.

Remarque : Lorsque la cuisson est terminée, le bouton DEPART clignote.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

Guide des gradinx de puissance du mode Micro-ondes

Gradin DE PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DELIVREE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	900	Réchauffage des liquides.
ELEVE	83	750	Réchauffage et cuisson d'aliments.
MOYEN-ELEVE	67	600	Réchauffage et cuisson d'aliments.
MOYEN	50	450	Cuisson des viandes et réchauffage des aliments fragiles.
MOYEN-BAS	33	300	
DECONGELATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
BAS	11	100	Décongélation des aliments fragiles.

FR

Guide des plats et ustensiles pour micro-ondes

Les plats et ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettent aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. N'utilisez donc pas de plats et ustensiles métalliques en mode Micro-ondes. Les plats et ustensiles indiqués comme utilisables en micro-ondes permettent une utilisation sûre. Pour plus d'informations sur les plats et ustensiles adaptés, consultez le guide ci-dessous et utilisez toujours le plateau en céramique au gradin 1 du four en mode Micro-ondes.

PLAT/ USTENSILE	UTILISABLE EN MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Plateau de cuisson	✓	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de fast-food		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sac en papier ou journaux	✗	Ces emballages peuvent aussi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Verre		
• Plat en pyrex	✓	Ceut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique. Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement.
• Vaisselle en verre délicate	✓	
• Cruches en verre	✓	Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
• Liens de fermeture de sachets de congélation	✗	

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

PLAT/ USTENSILE	UTILISABLE EN MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓	Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures. N'utilisez pas de plastique de mélamine.
• Film étirable	✓	Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓✗	Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
Papier ciré ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

Remarque

Spécifique aux micro-ondes, le terme « arc électrique » qualifie les étincelles se produisant dans le four.

✓ : Recommandé
✓✗ : A utiliser avec précaution
✗ : Inadapté

FR

Guide de cuisson aux micro-ondes

DIRECTIVES GENERALES

Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes

Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle,

Couvrir pendant la cuisson

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés afin de leur permettre d'atteindre une température uniforme.

GUIDE DE CUISSON POUR LES LEGUMES SURGELES

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant le temps de cuisson minimum (voir tableau).

Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson.

En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Laissez les aliments couverts pendant le temps de repos.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150	600	5 - 6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 - 9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/ petits pois/ maïs)	300	600	7 - 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300	600	7½ - 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

GUIDE DE CUISSON POUR LES LEGUMES FRAIS

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par portion de 250 g de légumes, sauf indications contraires (voir tableau). Faites cuire en couvrant pendant le temps de cuisson minimum (voir tableau). Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant et après la cuisson.

En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos de 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuisent vite.

Remarque : Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Plat	Portion (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Epluchez les pommes de terre et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250	5 - 6	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

FR

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ ET LES PATES

Riz Utilisez un grand bol en pyrex avec un couvercle (notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Recouvrez pendant la cuisson. A la fin du temps de cuisson, remuez avant de laisser reposer.
Salez ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

Pâtes Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien.
Ne recouvrez pas. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250	900	16 - 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mixtes (riz + céréales)	250	900	17 - 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10 - 11	5	Ajoutez 1 litre d'eau froide.

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. Laisser les aliments couverts pendant le réchauffage permet également d'éviter qu'ils ne sèchent.

Gradinx de puissance

Différents gradinx de puissance peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments.

En général, pour les quantités importantes d'aliments délicats ou pour les aliments qui se réchauffent vite, mieux vaut utiliser un gradin de puissance peu élevé.

Mélange

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir. Il est particulièrement important de mélanger les liquides lors du réchauffage.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure. Evitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, mieux vaut sous-estimer le temps de cuisson. Ensuite, vous pouvez prolonger le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous toujours que les aliments réchauffés sont bien chauds. Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément. Le temps de repos conseillé après réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Soyez vigilant lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et de risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide. Remuez pendant le réchauffage et remuez toujours après.

Observez un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

Aliments pour bébés

Vous devez être particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. La température recommandée est de 30 à 40° C.

Lait pour bébés

Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer de biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébés avant de servir.

La température recommandée est de 37 °C.

DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. ce qui est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments surgelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible.

Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.

Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, utilisez le bouton **ARRET/ ANNULER** pour arrêter la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.

Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète.

Le temps de repos varie selon la quantité décongelée.

Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments surgelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant le gradin de puissance de décongélation (180 W).

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

Plat	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Placez la viande sur le plateau en céramique.
Echines de porc	250 g	7 - 8		Protégez les bords plus fins avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	12 - 14	15 - 60	Sur le plateau en céramique, disposez les morceaux de poulet en plaçant la peau en dessous ou le poulet entier avec les blancs vers le bas. Protégez les parties plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28 - 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson surgelé au milieu du plateau en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Protégez les extrémités fines des filets et la queue du poisson entier avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11 - 13		
Fruits				
Baies et fruits rouges	300 g	6 - 7	5 - 10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond, assez large.
Pain				
Petits pains (environ environ 50 g)	2 4	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Placez les petits pains en cercle ou le pain à plat sur un morceau d'essuie-tout sur le plateau en céramique.
Pain de mie	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

RAPIDE ET FACILE

Beurre fondu

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez avec un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W.

Chocolat fondu

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W.

Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.

Miel cristallisé fondu

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W.

Gélatine fondue

Placez les feuilles de gélatine sèche (10 g) dans de l'eau froide pendant 5 minutes.

Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

Glaçage

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites chauffer sans couvrir dans un bol en pyrex à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent (3½ à 4½ minutes). Remuez deux fois pendant la cuisson.

Confitures

Mettez 600 g de fruits (comme des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand.

Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.

Faites cuire en couvrant pendant 10- 12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Versez directement dans de petits pots à confiture avec couvercle.

Laissez reposer avec le couvercle pendant 5 minutes.

Pudding

Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle.

Faites cuire en couvrant pendant 6½ à 7½ minutes et demi à 900 W.

Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Amandes effilées dorées

Disposez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

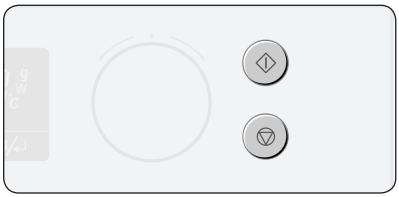
Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois.

Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four.

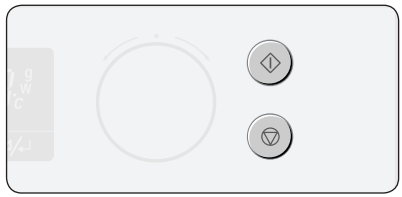
Désactivation du bip

FR

Le four émet un bip en fin de cuisson et « End » (Fin) clignote à 4 reprises à l'écran.



1 Pour désactiver le bip, appuyez simultanément sur les boutons **ARRET/ ANNULER**(⊗) et **DEPART**(◈) et maintenez-les enfoncés pendant une seconde.



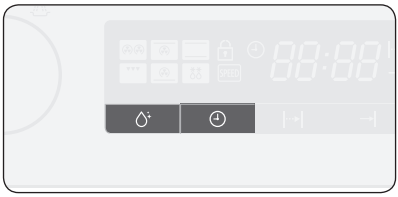
2 Pour réactiver le bip, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **ARRET/ ANNULER**(⊗) et **DEPART** (◈) et maintenez-les enfoncés pendant une seconde.

Verrouillage enfant

FR

Le Verrouillage enfant du four vous permet de verrouiller le bandeau de commandes afin d'éviter toute utilisation inadvertente du four.

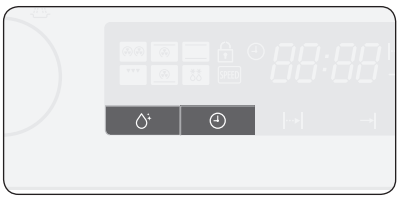
Pour verrouiller le four



1 Appuyez simultanément sur les boutons **NETTOYAGE VAPEUR** et **HORLOGE** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

2 Le symbole du verrouillage s'affiche à l'ECRAN, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Pour déverrouiller le four



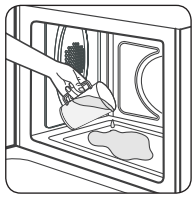
1 Appuyez simultanément sur les boutons **NETTOYAGE VAPEUR** et **HORLOGE** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

2 Le symbole du verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

FR

La fonction Nettoyage vapeur vous permet de stériliser votre four en 15 minutes seulement.

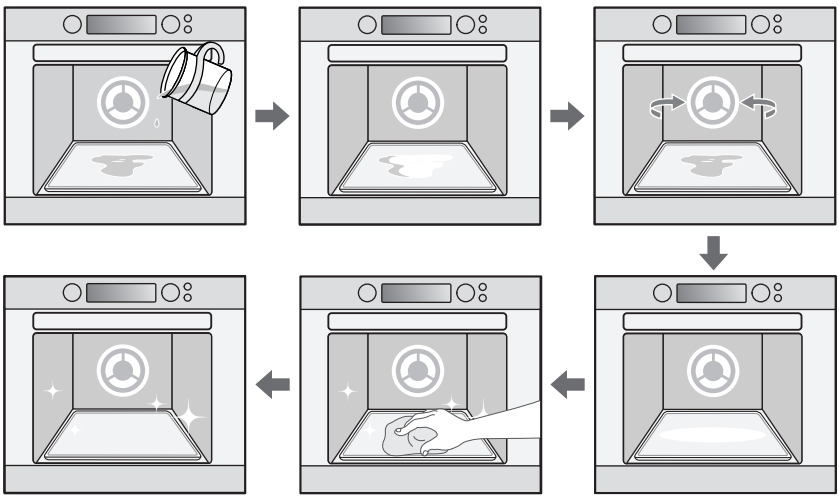


1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position « Off » (Désactivé).

► Versez environ 100 ml d'eau en surface de la cavité du four.

2 Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR**. Le four démarre automatiquement.

► Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.



Important

- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS de l'eau distillée.

Nettoyage du four à micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter les dépôts de graisses et de particules, notamment sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les surfaces internes avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et faire disparaître les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse posée sur la surface de la cavité du four et chauffez en mode micro-ondes pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Lavez l'intérieur du four.

Important

- Veillez particulièrement à NE PAS verser d'eau dans la grille d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- Vérifiez TOUJOURS que les joints de porte sont propres afin d'éviter les dépôts de particules qui empêcheraient la porte de se fermer correctement.

Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Les réparations doivent être effectuées par un technicien de service qualifié.

Si le four doit être réparé, débranchez-le et contactez le service clientèle Samsung le plus proche.

Lors de votre appel, munissez-vous des informations suivantes :

- ***Numéro du modèle et numéro de série (disponibles à l'arrière du four) ;***
- ***Détails de la garantie ;***
- ***Description précise du problème.***

Si le four doit être stocké de façon temporaire, choisissez un lieu propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent le détériorer.

Dépannage

FR

Si vous rencontrez des difficultés avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler inutilement le service d'assistance.

- Les aliments ne cuisent pas.
  - Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur le bouton DEPART.
  - Fermez bien la porte.
  - Assurez-vous qu'un fusible n'a pas fondu ou qu'un coupe-circuit ne s'est pas déclenché.
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Assurez-vous d'avoir utilisé le temps de cuisson adéquat.
  - Assurez-vous d'avoir utilisé le gradin de puissance approprié.
- Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
  - Assurez-vous d'utiliser des plats et ustensiles adaptés, sans garniture métallique.
  - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
  - Si vous utilisez du papier aluminium, assurez-vous qu'il n'est pas trop près des parois.
- Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
  - De légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Pour minimiser ces effets, essayez d'éloigner votre four du téléviseur, de la radio ou de l'antenne.
- L'ECRAN doit être réinitialisé à cause d'interférences électroniques.
  - Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- De la condensation se forme dans le four.
  - C'est une situation normale. Essuyez simplement la condensation après la cuisson.
- Le ventilateur fonctionne toujours après extinction du four.
  - C'est une situation normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant trois minutes au maximum après extinction du four.
- Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - C'est une situation normale.
- Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - C'est une situation normale.
- De la vapeur s'échappe de la porte ou de la grille.
  - C'est une situation normale.
- Un « clic » se fait entendre lorsque le four fonctionne, notamment en mode décongélation.
  - C'est une situation normale.

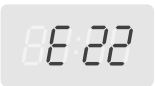
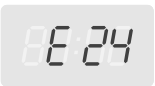
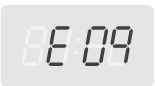
Comment contacter Samsung dan le monde

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116-Villepinte-95950 ROISSY cedex France. Tél : 08 25 08 65 65 (EUR 0,15/min). Fax : 01 48 63 06 38. Site Web : http://www.samsung.com/fr

Code d'erreur

FR

Code d'erreur	Fonctions générales
	RUPTURE DU CAPTEUR DE TEMPERATURE Dans le cas où la valeur d'un capteur de température est supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/ l'annulation.
	**COURT-CIRCUIT DU CAPTEUR DE TEMPERATURE** Dans le cas où la valeur d'un capteur de température est inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/ l'annulation.
	**PLUS DE 210 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MICRO-ONDES** Dans le cas où la température dépasse 210 °C pendant le fonctionnement du micro-ondes (risque d'INCENDIE)
	**LOGICIEL DU TAMPON** Dans le cas où le four ne parvient pas à détecter si le tampon du four est ouvert ou fermé pendant 2 minutes.

Caractéristiques techniques

FR

Samsung s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Modèle	**CQ1570U**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	3150 W
Micro-ondes	1650 W
Top Grill	2800 W
Résistance inférieure	1000 W
Double chaleur tournante	3000 W
Alimentation de sortie	100 W / 900 W (IEC- 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P(20)
Méthode de refroidissement	Ventilateur
Dimensions (l x H x P)	
Extérieur	557 x 431 x 578 mm
Intérieur	429 x 229 x 430 mm
Volume	42 litres
Poids	
Net	35.0 kg environ
A la livraison	42.5 kg environ

Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Remarque

Code No. :DG68-00015B